

GEAppliances.com

Four électrique mural encastrable à convection d'air directe

Manuel d'utilisation

Four mural simple de 30 po - PCT7050

Pour la version en espagnol de ce manuel, veuillez consulter notre site internet GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

Écrivez ici les numéros de modèle et de série :

No de modèle : __________________

No de série : __________________

Ces numéros sont indiqués sur la bordure latérale ou sur le devant du four (inférieur), derrière la porte du four.



Imprimé sur du papier recyclé

Imprimé aux États-Unis

49-80684 06-13 GE

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION DU FOUR.

⚠ AVERTISSEMENT

Veuillez lire toutes les consignes avant d'utiliser ce produit. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie, un choc électrique, une blessure grave voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Utilisez cet appareil uniquement aux fins auxquelles il a été destiné et de la façon décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et fixé au sol par un installeur qualifié, selon les instructions d'installation fournies.
- N'essayez pas de réparer ni de remplacer une pièce de votre four, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Toute autre tâche d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Avant de commencer toute tâche d'entretien ou de réparation, déconnectez l'appareil de son alimentation électrique au niveau du panneau de distribution de la maison en retirant le fusible ou en ouvrant le disjoncteur.
- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. Les enfants ne doivent pas pouvoir grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
- ⚠ **MISE EN GARDE** : N'entreposez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus du four. Un enfant qui grimperait sur le four pourrait se blesser gravement.
- Utilisez uniquement des poignées sèches ; l'utilisation de poignées humides ou mouillées pourrait entraîner des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments chauffants.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une salle.
- Ne touchez ni les éléments chauffants, ni la surface intérieure du four. Ces surfaces pourraient être suffisamment chaudes pour vous brûler, même si elles sont de couleur sombre. Pendant et après utilisation du four, ne touchez aucune zone à l'intérieur du four et ne laissez aucun tissu ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec l'intérieur du four ; laissez d'abord celui-ci refroidir suffisamment. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi les surfaces potentiellement chaudes, on retrouve la sortie de ventilation du four, les surfaces près cette sortie et les ouvertures autour de la porte du four.
- Ne faites pas chauffer de contenants de nourriture fermés. La pression pourrait faire exploser le contenant et ainsi causer des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager votre appareil ou provoquer un danger de choc ou d'incendie.
- Évitez de rayer ou de donner des coups sur les portes vitrées ou les panneaux de commandes ; le verre pourrait se casser. N'utilisez pas de plat de cuisson comportant du verre brisé ; cela pourrait provoquer un choc, un incendie ou une coupure.
- Faites bien cuire la viande et la volaille à cœur ; la viande doit atteindre une température interne minimale de 71°C (160°F), la volaille, de 82°C (180°F). La cuisson à ces températures est normalement suffisante pour vous protéger des intoxications alimentaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT GARDER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DU FOUR

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une blessure.

- Ne rangez ni n'utilisez de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four, y compris du papier, du plastique, des poignées, des nappes, des revêtements muraux, des rideaux, des stores ainsi que de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait entraîner des brûlures graves.
- Ne laissez pas s'accumuler la graisse de cuisson ou autres matières inflammables dans le four ou à proximité de celui-ci. Cette graisse pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR PRÉVENIR LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- N'utilisez pas d'eau pour tenter d'éteindre un feu causé par de la graisse. N'empoignez jamais une poêle en feu.
- Si un feu se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou bien au moyen d'un extincteur à produits chimiques secs ou contenant de la mousse.
- Si un feu se déclare dans le four pendant l'autonettoyage, éteignez le four et attendez que le feu s'éteigne. N'essayez pas d'ouvrir la porte. Le contact d'air frais avec les températures d'autonettoyage pourrait entraîner une explosion de flammes dans le four. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves.

⚠ AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU FOUR

- Écartez-vous du four lorsque vous en ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- N'obstruez pas l'ouverture de ventilation du four.
- Éliminez toute accumulation de graisse dans le four. Cette graisse pourrait s'enflammer.
- Placez les grilles à l'endroit désiré alors que le four est froid. Si la grille doit être enlevée alors que le four est chaud, ne laissez pas les poignées entrer en contact avec l'élément chauffant dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson avec votre four, suivez les directives du fabricant.
- L'action de tirer vers vous les grilles du four normales jusqu'à leur butée ou les grilles rétractables jusqu'à leur position d'ouverture complète peut s'avérer très pratique pour soulever des plats lourds. Il s'agit également d'une précaution pour prévenir les brûlures causées par les surfaces chaudes de la porte ou les parois internes du four.
- Ne laissez pas d'objets tels que du papier, des ustensiles de cuisson ou de la nourriture dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Les objets se trouvant dans un four peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Ce papier peut emprisonner la chaleur ou fondre, ce qui peut occasionner des dommages au produit, un choc ou un danger d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS POUR L'AUTONETTOYAGE DU FOUR

La fonction d'autonettoyage fait fonctionner le four à des températures suffisamment élevées pour brûler les résidus de nourriture dans le four. Suivez ces instructions pour une utilisation en toute sécurité.

- Ne touchez pas les surfaces du four durant le fonctionnement de l'autonettoyage. Éloignez les enfants du four durant l'autonettoyage. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage du four, retirez les grilles de couleur argentée (de certains modèles), la sonde, tout papier d'aluminium, la lèchefrite, la grille et tout autre plat de cuisson. Seules les grilles revêtues de céramique peuvent être laissées dans le four.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage, enlevez la graisse et les résidus de nourriture du four. Une trop grande quantité de graisse pourrait s'enflammer, et la fumée pourrait causer des dommages à votre résidence.
- Si le mode d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et débranchez l'alimentation. Faites appel à un technicien qualifié pour l'entretien.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Celui-ci est essentiel à l'étanchéité. Faites attention à ne pas frotter, endommager ni déplacer le joint.
- N'utilisez pas de produits nettoyants à four. Aucun produit nettoyant à four professionnel ni de revêtement protecteur de four ne doivent être utilisés à l'intérieur du four ou sur tout autre partie de celui-ci.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Merci ... d'avoir acheté un appareil GE !

Enregistrez votre appareil : Enregistrez votre nouvel appareil en ligne à tout moment.

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Si vous enregistrez votre produit sans délai, la communication sera meilleure et le service plus rapide en vertu des conditions de votre garantie, si son utilisation s'avère nécessaire. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans les matériaux d'emballage.

Garantie de cuisinière électrique encastrable

GEAppliances.com

Tout entretien ou réparation en vertu de la garantie est fourni par nos Centres d'entretien et de réparation de l'usine ou par un technicien autorisé de Customer Care®. Pour fixer un rendez-vous en ligne, consultez notre site www.GEAppliances.ca ou téléphonez au 1.800.561.3344. Veuillez avoir vos numéros de série et de modèle à portée de main lors de l'appel.

L'entretien de votre appareil pourrait nécessiter l'utilisation d'un accès aux données embarquées pour le diagnostic. Cet accès donne au technicien la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et d'aider Mabe à améliorer ses produits en fournissant à cette dernière des renseignements sur votre appareil. Si vous ne souhaitez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Mabe, veuillez en aviser votre technicien au moment de l'entretien.

La garantie limitée sera valide pour la période d'un an suivant la date de l'achat original. En cas de défaillance de la cuisinière dûe à un défaut des matériaux ou de la main d'œuvre, Mabe fournira, sans frais, toute la main d'œuvre nécessaire à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- L'envoi d'un technicien chez vous pour vous montrer comment utiliser le produit.
- Une installation, une livraison ou un entretien inadéquats.
- Une panne du produit suite à une utilisation abusive ou inadéquate, une modification, un usage autre que celui auquel il a été destiné ou un usage commercial.
- Le remplacement des fusibles de votre résidence ou le réenclenchement des disjoncteurs.
- Les dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- Les dommages indirects ou accidentels causés par des défaillances possibles de cet appareil.
- Les dommages occasionés après la livraison.
- Le service d'il est impossible d »avoir accès au produit.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de la présente garantie limitée. Toutes garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à un an ou à la plus courte période permise par la loi.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire ultérieur pour les produits achetés au Canada destinés à un usage en résidence se trouvant au Canada. L'entretien à domicile prévu par la garantie sera proposé dans les lieux où il est disponible et où Mabe juge raisonnable de le fournir.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects. La présente garantie vous accorde des droits juridiques spécifiques, et vous disposez également de droits supplémentaires qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits selon votre province, consultez votre bureau local d'information au consommateur.

Garant : Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

Agrafez ici votre reçu. Une preuve de l'achat original est requise pour l'accès à l'entretien et aux réparations en vertu de la garantie.

Vous avez une question ou vous avez besoin d'assistance avec votre appareil ?

Consultez le site internet des appareils GE (**www.geappliances.com/service_and_support/**) 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Pour une plus grande commodité et pour un service plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger les manuels d'utilisation, commander certaines pièces et même fixer un rendez-vous pour l'entretien en ligne.

Rendez-vous pour l'entretien : Le service de réparation par un expert de GE ne se trouve qu'à un pas de votre porte. Connectez-vous à Internet et fixez votre rendez-vous sur www.GEAppliances.ca ou appelez le 1.800.561.3344 pendant les heures de bureau.

Pièces et accessoires : Les personnes qualifiées pour entretenir leur propre appareil peuvent recevoir des pièces ou des accessoires directement chez eux (les cartes Visa, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou appelez au 1.800.661.1616 pendant les heures de bureau.

Les instructions qui se trouvent dans le présent manuel couvrent les procédures devant être effectuées par n'importe quel utilisateur. L'entretien et les réparations qui ne se trouvent pas ici doivent généralement être confiés à du personnel qualifié. Il est nécessaire de faire preuve de prudence, car un entretien inapproprié pourrait entraîner une utilisation non-sécuritaire de l'appareil.

Contactez-nous : Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de GE, contactez-nous au moyen de notre site internet en nous fournissant tous les détails nécessaires, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Mabe Canada Inc.
1, Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick, E1C 9M3

Accessoires

À la recherche d'un accessoire?
GE propose une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et entretien!

Pour passer commande, consultez notre site internet à l'adresse suivante :

www.GEAppliances.ca

800.661.1616

Les produits suivants sont notamment disponibles :

Accessoires

Petite lèchefrite (8 3/4 po x 1 1/4 po x 13 1/2 po)	222D2097G001 (Canada)
Petite lèchefrite (12 3/4 po x 1 1/4 po x 16 1/2 po)	222D2097G002 (Canada)

Pièces

Grilles de four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Éléments du four	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Ampoules	Les numéros de pièces varient selon le modèle.
Sonde	Les numéros de pièces varient selon le modèle.

Matériel de nettoyage

Lingettes pour acier inoxydable CitruShine	WX10X10007
Produit nettoyant pour appareil en acier inoxydable CeramaBryte	PM10X311
Lubrifiant au graphite	WB02T10303

*La grande lèchefrite est trop grande pour les cuisinières de 20po/24po.
**Le lèchefrite XL est trop grande pour les fours muraux de 24 po, les cuisinières de style « drop-in »de 27 po et les cuisinières de 20po/24po.

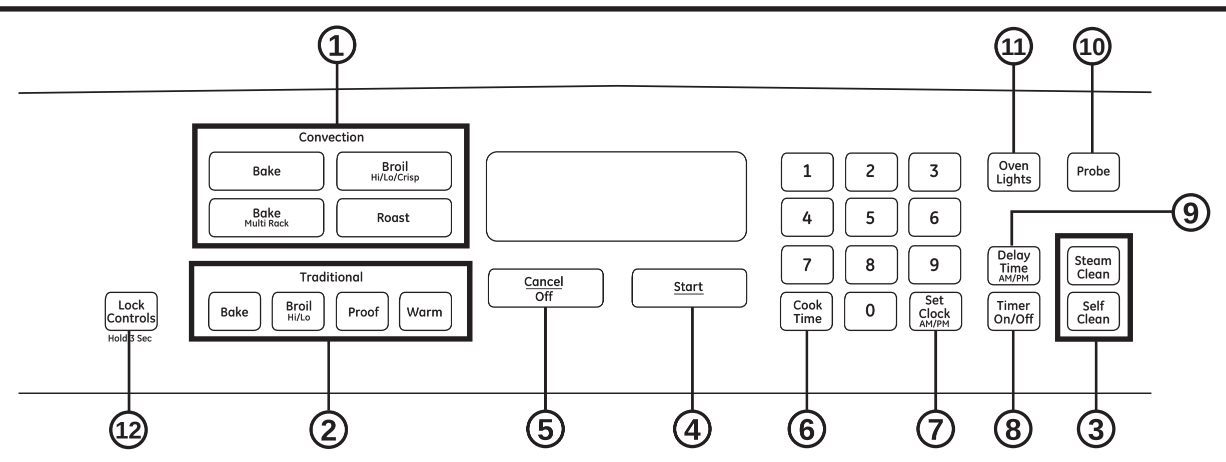
Comment retirer le film protecteur d'expédition et le ruban adhésif d'emballage

Saisissez délicatement un coin du film protecteur d'expédition avec vos doigts et le décoller lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le film. Retirez complètement le film avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour assurer ne pas endommager la finition du produit, la façon la plus sûre pour enlever le ruban adhésif de l'emballage sur les nouveaux appareils consiste à appliquer un détergent à vaisselle liquide à l'aide d'un chiffon doux et à laisser tremper.

REMARQUE : Le ruban adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne pourra pas être retiré après cuisson.

Four mural simple



1. **Convection Cooking Modes (Modes de cuisson par convection) :** Les modes de cuisson par convection fonctionnent avec une plus grande circulation d'air et fournissent un rendement amélioré. Le type de bénéfice dépend du mode. Votre four offre les modes de cuisson par convection suivants : Cuisson, Cuisson multi, Rôtissage, Gril (Fort), Gril (Faible), Gril (Croustillant). Voir la section des modes de cuisson pour de plus amples informations.

2. **Traditional Cooking Modes (Modes de cuisson traditionnels) :** Votre four offre les modes de cuisson traditionnels suivants : Cuisson, Gril (Fort), Gril (Faible), Levée et Maintien au chaud. Voir la section des modes de cuisson pour de plus amples informations.

3. **Clean (Nettoyage) :** Votre four a deux modes de nettoyage : autonettoyage et nettoyage à la vapeur. Voir la section Nettoyage du four pour des informations importantes sur l'utilisation de ces modes.

4. **Start (Mise en marche) :** Vous devez appuyer sur ce bouton pour démarrer toute fonction de cuisson, de nettoyage ou de minuterie.

5. **Cancel/Off (Annuler/Off) :** Annule TOUTES les opérations en cours sauf l'horloge et la minuterie.

6. **Cook Time (Temps de cuisson) :** Fait le décompte du temps de cuisson restant et éteint le four lorsque le temps de cuisson est terminé. Appuyez sur le bouton **Cook Time (Temps de cuisson)**, utilisez le pavé numérique pour programmer un temps de cuisson en heures et en minutes, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Vous ne pouvez utiliser cette fonction qu'avec les fonctions de Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection, Cuisson par convection multi et Rôtissage par convection.

7. **Clock (Horloge) :** Règle l'heure du four. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**, puis sur le pavé numérique pour programmer l'horloge. Assurez-vous de choisir entre **AM** et **PM**. Appuyez sur **Start (Mise en marche)** pour enregistrer l'heure.

8. **Timer (Minuterie) :** Fonctionne comme un compte à rebours. Appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**, puis sur le pavé numérique pour programmer la durée en heures et en minutes. Appuyez sur le bouton **Start (Mise en marche)**. Le four continuera à fonctionner jusqu'à la fin du compte à rebours. Pour éteindre la minuterie, appuyez sur le bouton **Timer (Minuterie)**.

9. **Delay Time (Mise en marche différée) :** Retarde la mise en marche du four. Utilisez cette fonction pour régler l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche. Appuyez sur le bouton **Delay Time (Mise en marche différée)** et utilisez le pavé numérique pour programmer l'heure à laquelle vous désirez que le four se mette en marche. Programmez la température et le mode de cuisson désirés, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Une durée de cuisson peut également être programmée. Cette fonction ne peut être utilisée qu'avec les fonctions de Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection, Cuisson par convection multi, Rôtissage par convection et Autonettoyage.

   REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction de mise en marche différée, les plats qui se gâtent rapidement tels que le lait, les œufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc ne doivent pas être laissés à reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise le développement de bactéries nocives. Assurez-vous d'éteindre la lumière, car la lumière de l'ampoule accélèrera également le développement de bactéries nocives.

10. **Probe (Sonde) :** Contrôle la température interne de l'aliment et éteint le four lorsque l'aliment atteint la température souhaitée. Insérez la sonde, programmez le mode de cuisson, puis programmez la température de la sonde. Reportez-vous à la section des Modes de cuisson pour de plus amples informations. La sonde ne peut être utilisée qu'avec les modes Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection et Rôtissage par convection.

11. **Oven Lights(s) (Lumière(s) du four) :** Allume ou éteint les lumières.

12. **Lock Controls (Verrouillage des commandes) :** Verrouille les commandes de manière à ce que lorsqu'on appuie sur les boutons, ceux-ci n'activent pas les commandes. Appuyez sur le bouton **Lock Controls (Verrouillage des commandes)** pendant trois secondes pour verrouiller ou déverrouiller les commandes. **Cancel/Off (Annuler / Off)** est toujours actif, même lorsque les commandes sont verrouillées.

Fonctions spéciales

Il existe plusieurs fonctions spéciales qui sont commandées par le pavé numérique.

- Degrés – Affichage de la température en Fahrenheit ou en Celsius
- Avertisseur sonore de fin – Avertisseur sonore de fin du cycle
- Volume – Réglage du volume
- Réglage – Réglage de l'horloge
- Recette automatique – Conversion automatique des recettes (pour la cuisson par convection)
- Arrêt de 12 h – Arrêt de 12 heures
- Sabbat – Mode Sabbat
- Écart de temp – Ajustement de la température du four
- Défaut – Retour des commandes aux réglages de l'usine

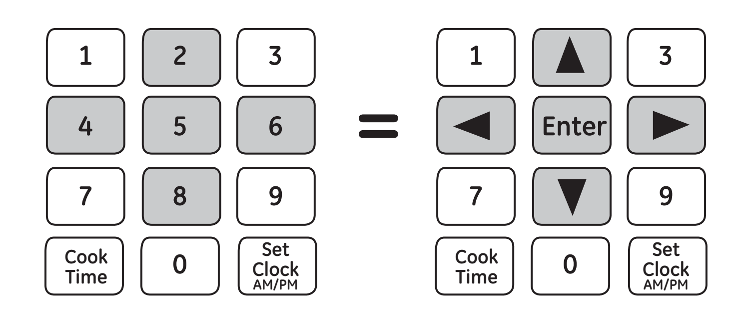
Pour modifier les réglages des fonctions spéciales, suivez les consignes suivantes.

Appuyez simultanément sur les boutons **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes.

Lorsque vous entrez dans le mode des fonctions spéciales, suivez les instructions suivantes :

- Les numéros **2** et **8** servent à faire défiler vers le haut ou vers le bas les fonctions et leurs réglages.
- Les numéros **4** et **6** servent de déplacement vers la droite et vers la gauche pour changer les réglages des fonctions.
- Le numéro **5** est utilisé comme touche d'enregistrement.

Appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour sortir du mode Fonctions spéciales.



Exemple : Réglage de la température du four

1. Appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour entrer en mode Fonctions spéciales.
2. Appuyez sur le bouton **2** jusqu'à ce que l'affichage indique Écart de temp .
3. Appuyez sur le bouton **6** pour changer le réglage de la fonction spéciale.
4. Appuyez sur le bouton **2** ou **8** pour augmenter la température d'un degré Fahrenheit à la fois jusqu'à 20 °C (35 °F) ou pour la diminuer du même nombre de degrés.
5. Appuyez sur le bouton **5** pour enregistrer le changement désiré.
6. Appuyez sur le bouton **4** pour retourner aux autres caractéristiques.
7. Appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour sortir du mode Fonctions spéciales.

Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Les commandes de votre four sont réglées pour utiliser les unités de température en Fahrenheit mais peuvent être modifiées pour les unités de température en Celsius si désiré.

Avertisseur sonore de fin de cycle (End tOnE)

Il s'agit de l'avertisseur sonore qui signale la fin d'une minuterie. Vous pouvez choisir entre un seul son (bEEP) ou un son répété continuellement (Con bEEP).

Réglage du volume (SoUnd)

Cette fonction permet de régler le volume de l'avertisseur sonore du four à fort, moyen (par défaut), bas et silencieux.

Réglage de l'horloge (SEttinG)

Cette fonction précise l'affichage de l'heure. Trois options sont présentées : un affichage sur 12 heures avec AM et PM, un affichage sur 24 heures ou aucun affichage.

Conversion automatique des recettes (AUto rECiPE)

Lorsque vous utilisez les modes Cuisson par convection et Cuisson par convection multi, la conversion automatique des recettes réduira automatiquement la température de cuisson programmée. Veuillez remarquer que cette option ne convertit pas les temps de cuisson par convection, mais bien seulement les températures.

Arrêt de 12 heures (12 Hr SHUtoFF)

Lorsque cette fonction est activée, le four s'éteindra automatiquement après 12 heures de fonctionnement continu.

Défaut (dEFAuLt)

Cette fonction constitue un retour de toutes les fonctions spéciales aux réglages originalement donnés au four par défaut.

Fonctions spéciales (suite)

Ajuster la température du four (tE-P oFFSEt)

Cette fonction permet à la température du four d'être augmentée de 20 °C (35 °F) au maximum ou diminuée du même nombre de degrés. Utilisez cette fonction si vous pensez que la température de votre four est trop élevée ou trop basse et si vous désirez la changer. Cet ajustement s'applique aux modes Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection et Cuisson par convection multi.

Sabbat

Le mode Sabbat désactive les lumières du four (la lumière du four ne s'allumera pas à l'ouverture de la porte, et la lumière d'avertissement sera désactivée), tous les sons (les commandes n'émettront pas de bip à chaque pression sur un bouton) ainsi que les modes Convection, les modes Gril, et les fonctions Maintien au chaud, Levée, Temps de cuisson, Minuterie, Horloge et Mise en marche différée. Le mode Sabbat ne peut être utilisé qu'avec le mode Cuisson. Cette fonction répond aux exigences du Sabbat juif Star-K.

Appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour entrer en mode Fonctions spéciales. Utilisez les boutons **2** et **8** pour faire défiler vers le haut et vers le bas les option de fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAtH », puis appuyez sur le bouton **6** pour permettre aux numéros **2** et **8** de faire passer la fonction Sabbat de « désactivée » à « activée ».

Appuyez sur le bouton **5** pour saisir votre sélection. Appuyez sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour sortir du mode des fonctions spéciales. Un **]** s'affichera, et l'horloge ne s'affichera pas.

Une fois que vous serez en mode Sabbat, à tout moment, vous pouvez appuyer sur **Bake (Cuisson)**, la commande s'activera à 350 °F, mais vous pouvez utiliser le pavé numérique pour saisir une température entre 170 °F et 550 °F si nécessaire, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Aucun son ne sera émis lorsque vous appuierez sur les boutons. À tout moment entre 30 secondes et 1 minute après, le symbole **][** apparaîtra, indiquant que le four est en marche.

Si vous devez ajuster la température, appuyez sur **Bake (Cuisson)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir une température se trouvant entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F), puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**.

Pour éteindre le four, appuyez sur **Cancel/Off (Annuler / Off)** à n'importe quel moment. Le four s'éteindra immédiatement et le symbole **][** sera remplacé par **]**, indiquant ainsi que le four est éteint.

Pour sortir du mode Sabbat, commencez par éteindre le four. Ensuite, appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour entrer en mode Fonctions spéciales. Vous ne pourrez pas entrer dans ce mode si le four n'est pas éteint.

Utilisez les boutons **2** et **8** pour faire défiler les options de fonctions spéciales jusqu'à « SAbbAth », puis appuyez sur 6 pour permettre aux **2** et **8** de faire passer la fonction Sabbat de « activée » à « désactivée ».

Appuyez sur 5 pour saisir la sélection. Puis, appuyez simultanément sur **Traditional Bake (Cuisson Traditionnelle)** et sur **Traditional Broil (Gril Traditionnel)** pendant 3 secondes pour sortir du mode Fonctions spéciales.

REMARQUE : Si une panne de courant survient pendant que le four est en mode Sabbat, l'appareil demeurera en mode Sabbat, mais éteint, lorsque le courant reviendra.

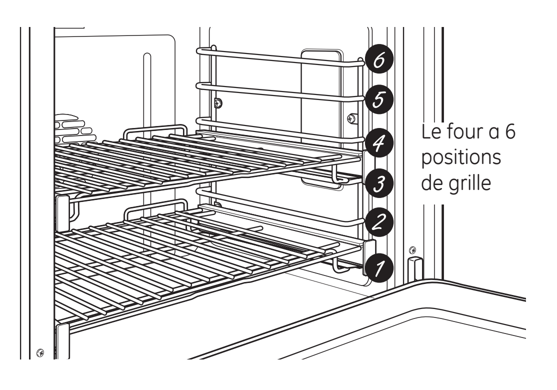
Si vous désirez utiliser la fonction Temps de cuisson pour que le four s'éteigne automatiquement après la cuisson, n'entrez pas en mode Sabbat.

Vous devrez changer l'avertisseur sonore de fin de cycle d'un bip continu à un seul bip, éteindre le volume de l'avertisseur sonore, puis allumez la lumière du four en utilisant le panneau de commandes ou bien enlever l'ampoule, puis vous pourrez programmer le four pour le temps de cuisson désiré en mode Cuisson.

Grilles du four

Votre four est équipé de six positions de grille. Les positions recommandées pour les différents types d'aliments sont fournies dans le Guide de cuisson. En réglant la position des grilles, vous modifierez les résultats de la cuisson. Par exemple, si vous préférez que le dessus de vos gâteaux, muffins ou biscuits soit plus doré, mettez le plat sur une position plus haute. Si vous trouvez que vos plats sont trop cuits sur le dessus, mettez le plat sur une position plus basse.

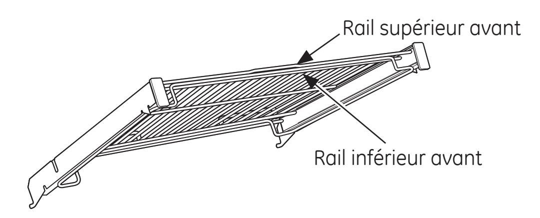
Lorsque vous cuisinez avec plusieurs plats et sur plusieurs grilles, assurez vous de laisser un espace d'au moins 3,8 cm (1 ½ po) entre les plats pour permettre à l'air de circuler adéquatement.



Grilles de four

Votre four peut être équipé de grilles rétractables et de grilles simples.

Pour éviter les brûlures, placez les grilles dans la position désirée avant d'allumer le four.

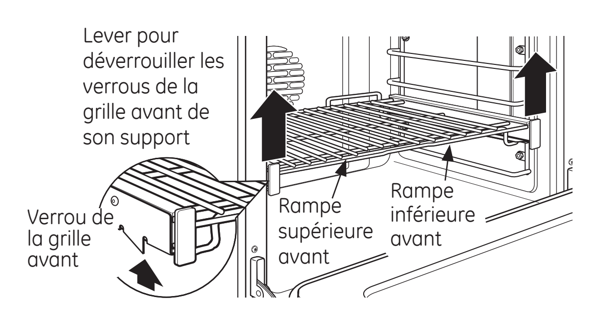


Grilles rétractables

Les grilles rétractables sont dotées d'un cadre qui se verrouille dans les supports de grille, des deux côtés. Une fois que le cadre est bien verrouillé, tirez toujours la grille vers vous, par le rail supérieur avant, jusqu'à sa position en butée entièrement dépliée pour enfourner ou retirer un plat du four.

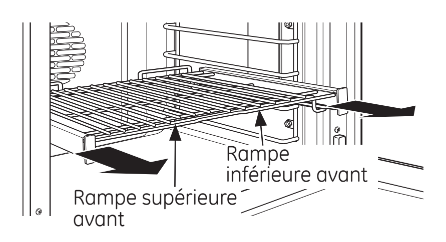
Si les grilles rétractables sont difficiles à tirer, lubrifiez-les avec le lubrifiant au graphite fourni avec votre four Retirez la grille du four, nettoyez tout résidu sur les glissières avec un essuie-tout, mélangez bien le lubrifiant, puis placez 4 petites gouttes sur les deux glissières du bas, du côté droit et gauche. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour distribuer le lubrifiant uniformément.

Pour commander davantage de lubrifiant au graphite, reportez-vous à la section Assistance et accessoires de ce manuel.



Pour retirer une grille rétractable :

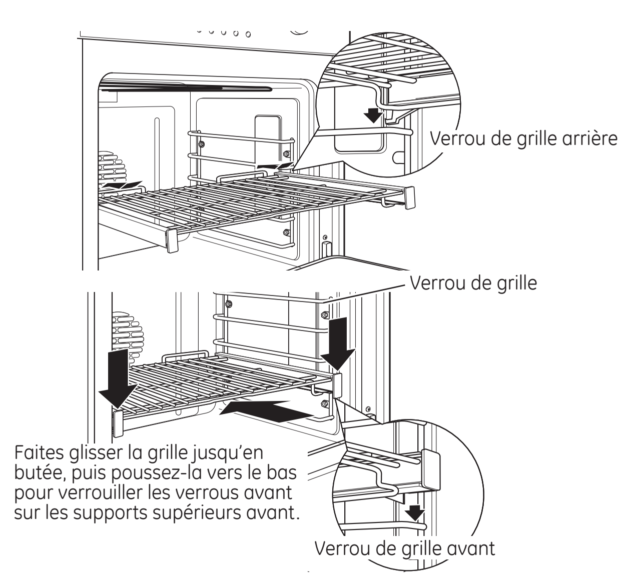
1. Assurez-vous que la grille est poussée jusqu'au fond du four.
2. Prenez la grille par ses deux rails (supérieure avant et inférieure avant), puis soulevez directement vers le haut pour déverrouiller les verrous avant de la grille des supports.
3. En empoignant fermement les rails supérieur et inférieur avant, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.



Pour replacer une grille rétractable :

1. Faites glisser les verrous de grille arrière sur les supports de grille.
2. Faites glisser la grille jusqu'à sa butée lorsque les verrous de grille arrière soient sécurisés sur les supports de grille arrières, puis appuyez les verrous de grille avant sur les supports de grille avant.

Si les grilles rétractables sont difficiles à replacer ou à enlever, appliquez de l'huile de cuisson sur les supports de grille à l'aide d'un chiffon. N'appliquez pas d'huile sur les glissières.



Grilles de four (suite)

Grilles simples

Les grilles sont équipées de butée; lorsqu'elles sont correctement placées sur les supports, elles s'arrêteront avant de sortir complètement et ne s'inclineront pas. Lorsque vous placez ou retirez un plat, tirez la grille vers vous jusqu'à sa butée.

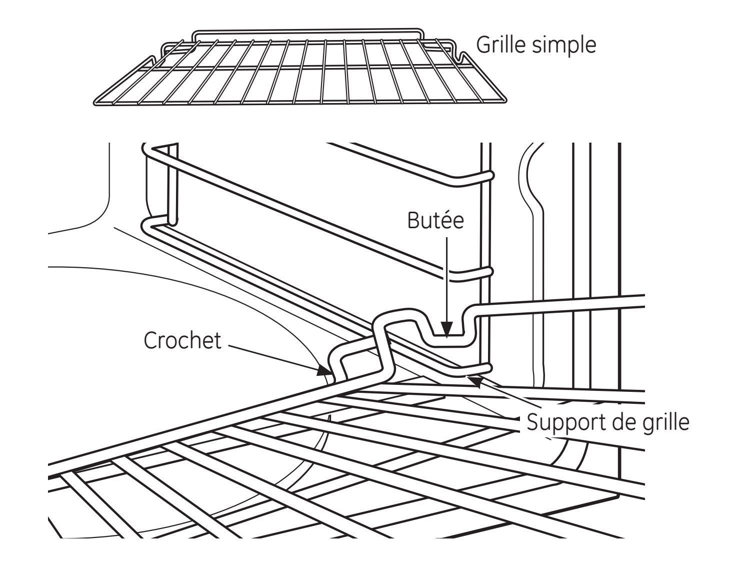
Pour enlever une grille

Tirez-la vers vous, inclinez l'extrémité avant vers le haut et retirez-la.

Pour replacer une grille

Soulevez l'avant de la grille, accrochez les crochets de fixation arrières sous les supports de grille, repoussez la grille (plus loin que les butées) et abaissez-la jusqu'à ce qu'elle soit en position. Poussez la grille vers l'intérieur jusqu'au bout.

Si les grilles planes sont difficiles à faire glisser ou à enlever, appliquez de l'huile de cuisson sur un linge doux ou sur un essuie-tout puis essuyez les côtés de la grille et sur chacun des supports de grille.



⚠ MISE EN GARDE : Faites attention en retirant une grille en position la plus basse ; la porte pourrait être chaude.

⚠ MISE EN GARDE : Ne posez jamais d'ustensiles de cuisson, de papier d'aluminium, de pierre pour pizza ou de cuisson ou tout autre objet sur le bas du four. Un élément chauffant se trouve en-dessous de celui-ci. En cas de non-respect de cette consigne, le four pourrait surchauffer, entraînant des dommages et un risque de dommages ou d'incendie dans les placards alentours.

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four. Le papier emprisonnera la chaleur et compromettra les performances du four. Il pourrait fondre et endommager le fond du four de façon permanente. Les dommages causés par un mauvais usage du papier d'aluminium ne sont pas couverts par la garantie du produit.

Le papier d'aluminium peut être utilisé pour recevoir les débordements en étant placé sur une grille plus basse, à une bonne distance de l'aliment. N'utilisez pas plus de papier que nécessaire, et ne recouvrez jamais une grille entière avec le papier. Gardez-le à au moins 3,8 cm (1 ½ po) de distance des parois du four pour prévenir une mauvaise circulation de la chaleur.

Modes de cuisson

Votre nouveau four offre toute une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats possibles. Ces modes sont décrits ci-dessous. Reportez-vous à la section du guide de cuisson pour des recommandations selon les types d'aliments. Rappelez-vous que votre nouveau four pourrait donner des résultats différents de ceux du four qu'il remplace.

Modes Cuisson et Rôtissage

Sélectionnez un mode pour cuire et pour rôtir selon le type et la quantité de nourriture que vous préparez. Lors de la préparation de gâteaux, biscuits et pâtisseries, préchauffez toujours le four. Suivez les recommandations de la recette pour le positionnement du plat de cuisson. Si aucune intruction n'est donnée, placez le plat au centre du four.

Cuisson Traditionnelle

Le mode de cuisson Cuisson Traditionnelle est conçu pour la cuisson sur une grille seulement. Pour faire cuire le plat, ce mode fait fonctionner surtout l'élément du bas, mais aussi celui du haut. Pour entrer dans ce mode, appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)** qui se trouve sous **Traditional (Traditionnel)**, saisissez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il est généralement recommandé de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson par convection d'air directe

Le mode de cuisson Cuisson par convection est conçu pour la cuisson sur une grille seulement. Ce mode fait fonctionner l'élément du bas, celui du haut et aussi celui de l'arrière, ainsi que le mouvement d'air directement vers le bas à partir du haut du four pour uniformiser la distribution de la chaleur. Votre four est doté de la Conversion automatique des recettes; il n'est donc pas nécessaire de convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Pour utiliser ce mode, appuyez sur le bouton **Bake (Cuisson)** sous **Convection**, saisissez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il est généralement recommandé de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

Cuisson par convection multi

Le mode Cuisson par convection multi est conçu pour faire cuire des plats se trouvant sur différentes grilles en même temps. Ce mode utilise d'abord la chaleur provenant de l'élément arrière, mais aussi celle des éléments du haut et du bas, ainsi que le mouvement d'air du ventilateur de convection pour améliorer l'uniformité de la cuisson. Votre four est équipé de la Conversion automatique des recettes ; vous n'avez donc pas à convertir la température lorsque vous utilisez ce mode. Si vous avez des plats sur plusieurs grilles, le temps de cuisson pourrait être légèrement plus long que lorsque vous n'utilisez qu'une grille. Pour entrer dans ce mode, appuyez sur le bouton **Bake Multi Rack (Cuisson Multi)** sous **Convection**, saisissez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Préchauffez toujours le four lors de l'utilisation de ce mode.

Rôtissage par convection avec air direct

Le mode Rôtissage par convection est conçu pour rôtir des morceaux de viande entier sur une seule grille. Ce mode utilise la chaleur provenant des éléments du bas, du haut et de l'arrière, ainsi que le mouvement d'air directement vers le bas provenant du haut du four, pour améliorer le brunissement et réduire le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de convertir la température. Fiez-vous davantage à l'aspect du plat qu'à la recette lorsque vous utilisez ce mode ; sinon, utilisez la sonde. Pour entrer dans ce mode, appuyez sur le bouton **Roast (Rôtissage)** qui se trouve sous **Convection**, saisissez une température, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four lors de l'utilisation de ce mode.

Modes Gril

Gardez toujours la porte du four fermée lorsque vous êtes en mode Gril. L'élément servant à griller est très puissant. Surveillez attentivement le plat que vous faites griller. Soyez prudent lorsque vous utilisez les grilles du haut ; la proximité de l'élément augmente la fumée, les éclaboussements et la possibilité que le gras s'enflamme. **Faire griller un plat sur la position 6 n'est pas recommandé.**

Faites griller des plats qui sont conçus pour être grillés. Ajustez la position de la grille pour ajuster l'intensité de la chaleur qui arrive au plat. Placez les plats plus près de l'élément lorsque vous souhaitez un aliment saisi et un intérieur peu cuit. Les aliments plus épais et les aliments à consommer bien cuits doivent être grillés sur une grille plus éloignée de l'élément, ou bien en mode Gril Traditionnel (Faible) ou Gril par convection (Faible).

Gril Traditionnel (Fort)

Le mode Gril Traditionnel (Fort) utilise la chaleur intense de l'élément du haut pour faire saisir les plats. Utilisez le Gril (Fort) pour les morceaux de viande plus minces ou pour les plats que vous préférez moins cuits. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Broil (Gril)** sous **Traditional (Traditionnel)**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors de l'utilisation de ce mode.

Gril Traditionnel (Faible)

Le mode Gril Traditionnel (Faible) utilise une chaleur moins intense de l'élément du haut pour cuire les plats en profondeur tout en produisant un brunissement de surface. Utilisez Gril (Faible) pour les coupes de viande plus épaisses ou pour les plats que vous voulez faire cuire en profondeur. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Broil (Gril)** sous **Traditionnel deux fois**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode.

Gril par convection d'air directe (Fort)

Le mode Gril par convection (Fort) utilise la chaleur intense de l'élément du haut avec le mouvement de l'air directement vers le bas à partir du haut du four, pour une meilleure saisie et un meilleur brunissement. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Broil (Gril)** une fois sous **Convection**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four pendant 5 minutes lorsque vous utilisez ce mode.

Gril par convection d'air directe (Faible)

Le mode Gril par convection (Faible) utilise une chaleur moins intense de l'élément du haut ainsi que le mouvement de l'air directement vers le bas à partir du haut du four. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Broil (Gril) deux fois** sous **Convection**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Pour de meilleurs résultats, préchauffez pendant 5 minutes.

Gril par convection avec air direct (Croustillant)

Le mode Gril par convection (Croustillant) se veut un mode de finition à utiliser lors de la fin d'un cycle de cuisson pour ajouter un brunissement de surface à un plat tel qu'un ragoût ou un rôti. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Broil (Gril)** sous **Convection trois fois**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Surveillez le plat de près pour prévenir un brunissement excessif.

Modes de cuisson (suite)

Levée

Le mode Levée est conçu pour faire lever (fermentation et levée) des pâtes à pain. Appuyez sur le bouton **Proof (Levée)**, puis appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Couvrez bien la pâte pour l'empêcher de sécher. Le pain lèvera plus rapidement qu'à la température ambiante.

Maintien au chaud

Le mode Maintien au chaud est conçu pour conserver les plats chauds pendant un maximum de trois heures. Pour utiliser ce mode, appuyez sur **Warm (Maintien au chaud)**, puis sur **Start (Mise en marche)**. Couvrez les plats qui ne doivent pas se dessécher et ne couvrez pas ceux qui doivent être croustillants. Il n'est pas nécessaire de préchauffer. N'utilisez pas ce mode pour réchauffer un plat froid autre que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches. Il n'est pas recommandé de garder un plat chaud pendant plus de deux heures.

Sonde

La température interne d'un plat est souvent utilisée comme indicateur de température, surtout pour les rôtis et la volaille Le mode Sonde permet de surveiller la température interne du plat et éteint le four lorsque la température interne du plat atteint la température programmée. Les températures minimales pour la sécurité des aliments sont données surhttp://www.isitdoneyet.gov/ www.IsItDoneYet.gov (en anglais et en espagnol seulement). La sonde ne peut être utilisée qu'avec les modes Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection et Rôtissage par convection.

Comment utiliser la sonde lorsque vous préchauffez le four :

1. Appuyez sur le mode de cuisson désiré **(Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection)**, puis saisissez la température de cuisson.
2. Insérez la sonde dans le plat (reportez-vous aux lignes directrices concernant le placement de la sonde de cette section).
3. Une fois que le four est préchauffé, placez le plat dans le four, branchez la sonde dans sa sortie et assurez-vous qu'elle est insérée jusqu'au bout. Soyez prudent, car les parois du four et la sortie de la sonde sont chaudes.
4. Programmez la température de la sonde en appuyant sur **Probe (Sonde)** et en saisissant la température désirée. La température interne maximale de l'aliment que vous pouvez programmer est de 93°C (200°F).

Pour utiliser la sonde sans préchauffer :

1. Insérez la sonde dans l'aliment (reportez-vous aux consignes concernant le positionnement de la sonde de cette section).
2. Placez le plat dans le four et branchez la sonde à sa sortie, dans le four.
3. Programmez les réglages de sonde et de cuisson désirés en appuyant sur **Probe (Sonde)** et en saisissant la température désirée, puis en sélectionnant le mode de cuisson **(Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection** ou **Rôtissage par convection)** et finalement en saisissant la température de cuisson.

Consignes de positionnement de la sonde

Après avoir préparé la viande et l'avoir placée dans le plat de cuisson, suivez ces consignes pour placer la sonde correctement.

- Insérez la sonde complètement dans la viande, jusqu'à la poignée, de telle façon que la pointe de la sonde soit au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- La sonde ne doit pas toucher d'os, de gras ou de cartilage.
- Pour une volaille entière, insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.
- Pour les rôtis déssossé, insérez la sonde dans le centre du rôti.
- Pour un jambon ou de l'agneau avec un os, insérez la sonde dans la partie la plus charnue.
- Pour les ragoûts ou les plats tels que les pains de viande, insérez la sonde dans le centre du plat.
- Pour le poisson, insérez la sonde juste au-dessus de la branchie dans la zone la plus charnue, parallèle à l'arête dorsale.

Vérifiez la température à d'autres endroits du plat avec un thermomètre à aliments lorsque la sonde aura atteint la température programmée, pour vous assurer que toutes les parties du plat ont atteint les températures désirées.

Consignes d'entretien de la sonde

- L'utilisation de sondes autres que celle fournie avec ce produit pourrait endommager la sonde.
- Utilisez les poignées de la sonde et de la prise lorsque vous l'insérez et la retirez de la viande et de la sortie.
- Pour éviter d'endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour débrancher le fil lorsque vous la retirez.
- Pour éviter de briser la sonde, assurez-vous que l'aliment est complètement décongelé avant de l'insérer.
- Pour prévenir les brûlures, ne débranchez pas la sonde de sa prise avant que le four n'ait refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde dans le four lors de l'autonettoyage ou du nettoyage à la vapeur.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Plats de cuisson

Consignes pour les plats de cuisson

Le matériel, la finition et la dimension des plats de cuisson influencent le résultat de la cuisson.

Les plats sombres et mats avec revêtement absorbent mieux la chaleur que les plats légers et brillants. Les plats qui absorbent mieux la chaleur peuvent donner une croûte plus brune, plus croustillante et plus épaisse. Si vous utilisez des plats de cuisson sombres avec revêtement, attendez-vous à ce que l'aliment cuise plus rapidement que le temps minimal de cuisson. Si des résultats indésirables sont obtenus avec ce type de plat, envisagez de réduire la température du four de 4°C (25°F) la prochaine fois.

Les plats brillants peuvent permettront une cuisson plus uniforme des pains et gâteaux.

Les plats de verre et de céramique chauffent lentement, mais retiennent bien la chaleur. Ces types de plats fonctionnent bien pour des mets tels que des tartes et des flans.

Les plats isothermes se réchauffent lentement et peuvent réduire le brunissage du dessous.

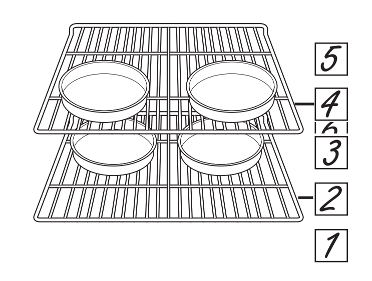
Conservez les plats de cuisson propres pour qu'ils se réchauffent uniformément.

Guide de cuisson

TYPE DE NOURRITURE	MODES RECOMMANDÉS	POSITIONS DE GRILLE RECOMMANDÉES	SUGGESTIONS ADDITIONNELLES
Boulangerie et pâtisserie			
Gâteaux étagés, gâteaux à feuilles, gâteaux Bundt, muffins, pains rapides sur une seule grille	Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez des plats de cuisson brillants
Gâteaux étagés* sur plusieurs grilles	Cuisson Traditionnelle	2 et 4	Grilles rétractables placées plus haut si elles sont utilisées Assurez-vous d'une circulation d'air adéquate (voir illustration ci-dessous)
Gâteau mousseline	Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	1	Utilisez des plats de cuisson brillants
Biscuits, galettes, scones sur une seule grille	Cuisson par convection	3	Utilisez des plats de cuisson brillants
Biscuits, galettes, scones sur plusieurs grilles	Cuisson par convection Multi-grilles	2 et 4 2, 3 et 5	Grille rétractable en position 4 pour deux grilles et en position 3 pour trois grilles. Assurez-vous d'une circulation d'air adéquate.
Bœuf et porc			
Hamburgers	Gril Traditionnel Fort	5	Utilisez la grille rétractable ; mettre le plat plus bas pour une meilleure cuisson et pour que le dessus soit moins saisi. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller.
Biftecks et côtelettes	Gril, par convection Fort Gril traditionnel Fort	5	Utilisez un plat adapté au gril. Préchauffez le four 5 minutes si vous utilisez le mode Gril par convection. Mettez le plat plus bas pour une meilleure cuisson et pour que le dessus soit moins saisi. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller.
Rôtis	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utilisez la sonde.
Volaille			
Poulet entier	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite. Utilisez la sonde.
Blancs, pattes et cuisses de poulet non désossés	Gril (n'importe quel mode) Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	3	Si l'aliment est pané ou enduit de sauce, évitez le mode Gril (Fort). Faites griller l'aliment avec la peau sur le bas d'abord, le cas échéant. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller.
Blancs de poulet désossés	Gril par convection (Faible) Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	3	Préchauffez 5 minutes si vous utilisez le mode Gril par convection. Placez le plat plus bas pour une meilleure cuisson et pour que le dessus soit moins saisi, et placez-le plus haut pour qu'il soit plus saisi ou brunisse davantage.
Dinde entière	Rôtissage par convection	1 ou 2	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite. Utilisez la sonde.
Poitrine de dinde	Rôtissage par convection	2 ou 3	Utilisez un plat peu profond tel qu'une lèchefrite. Utilisez la sonde.
Poisson	Gril par convection (Faible) Gril (Faible)	5 [1 cm (1/2 po) ou moins] 4 [> 1 cm (1/2 po)]	Préchauffez 5 minutes lorsque vous utilisez le mode Gril par convection. Surveillez le plat de près lorsque vous le faites griller.
Ragoûts	Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez le mode Gril (Croustillant) par convection pour les 2-5 dernières minutes de cuisson pour faire fondre ou brunir le fromage ou pour rendre la surface croustillante.
Aliments prêts-à-servir surgelés			
Pizza, pommes de terre frites, Tater Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur une seule grille	Cuisson par convection Cuisson Traditionnelle	3	Utilisez le mode Gril (Croustillant) par convection pour les 2-5 dernières minutes de cuisson pour rendre l'extérieur croustillant.
Pizza, pommes de terre frites, Tater Tots, croquettes de poulet, hors d'œuvre sur plusieurs grilles Multi-grilles	Cuisson par convection Multi-grilles	2 et 4	Si vous utilisez le mode croustillant, placez les deux plats sur la grille si l'espace le permet, sinon placez-les sur la grille du dessus un à la fois.

*Lorsque vous faites cuire quatre étages à la fois, utilisez les grilles 2 et 4. Placez les plats comme illustré ici, de façon à ce qu'un plat ne soit pas directement au-dessus d'un autre.

Faites bien cuire vos aliments pour vous protéger contre les intoxications alimentaires. Les recommandations de températures minimales pour la sécurité de vos aliments sont données sur le site **www.IsItDoneYet.gov**. Assurez-vous d'utiliser un thermomètre à aliments pour mesurer leur température.



Nettoyage du four

Assurez-vous que le courant soit coupé et que toutes les surfaces soient froides avant de nettoyer quelque partie du four que ce soit.

Panneau de commandes

Il est bon de nettoyer le panneau de commandes après chaque utilisation. Lavez-le avec un savon doux et de l'eau, ou bien avec du vinaigre et de l'eau, rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampon à récurer en plastique, ni même de produits nettoyants à four ; ils endommageraient la finition.

Extérieur du four

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer en plastique ni de poudres nettoyantes à l'intérieur ni sur l'extérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température de la pièce et qu'elles ne se trouvent pas directement exposées au soleil.

Si une tache persiste sur la bordure de l'ouverture de la ventilation de la porte, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge ou un tampon à récurer pour de meilleurs résultats.

Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et doivent être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Surfaces en acier inoxydable (sur certains modèles)

N'utilisez pas de tampon de laine d'acier ; cela pourrait rayer la surface.

Pour nettoyer la surface d'acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et savonneuse ou un produit nettoyant ou produit à polir pour acier inoxydable. Nettoyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit pour nettoyer les surfaces d'acier inoxydable.

Pour toutes questions concernant l'achat de produits nettoyants, y compris un produit nettoyant ou un produit à polir pour appareil électroménager en acier inoxydable, reportez-vous à a section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou au moyen du nettoyage à la vapeur ou de l'autonettoyage.

Des débordements de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et de bouillons contenant de l'acide pourraient entraîner une décoloration et devraient être nettoyés immédiatement. Laissez d'abord les surfaces chaudes refroidir, puis nettoyez et rincez.

Nettoyage manuel

N'utilisez pas de produits nettoyants à four, de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de laine d'acier, de tampons à récurer ni de poudres nettoyantes à l'intérieur de votre four. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau ou avec une solution de vinaigre et d'eau. Rincez avec de l'eau propre et séchez avec un linge doux. Lorsque vous nettoyez les surfaces, assurez-vous qu'elles sont à la température de la pièce et qu'elles ne se trouvent pas directement exposées au soleil.

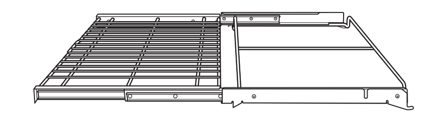
Nettoyage à la vapeur
Le nettoyage à la vapeur est conçu pour nettoyer de petits débordements en utilisant de l'eau et une température de nettoyage plus basse que celle de l'autonettoyage.

Pour utiliser la fonction de nettoyage à la vapeur, commencez par retirer la graisse et la saleté du four. Versez une tasse d'eau au fond du four. Fermez la porte. Appuyez sur **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)**, puis sur **Start (Mise en marche)**. La porte du four se verrouillera. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte pendant les 30 minutes du cycle de nettoyage à la vapeur ; cela diminuerait l'efficacité du nettoyage. À la fin du cycle, la porte se déverrouillera. Essuyez l'eau et les saletés restantes.

Autonettoyage
Avant d'utiliser l'autonettoyage, lisez les instructions en matière de sécurité concernant l'autonettoyage du four. L'autonettoyage utilise de très hautes températures pour nettoyer l'intérieur du four. La porte du four se verrouillera lorsque vous mettrez en marche cette fonction. Avant de faire fonctionner le cycle d'autonettoyage, retirez la graisse et les saletés du four. Retirez également tous les objets sauf les grilles émaillées (foncées). Les grilles brillantes ou argentées, la sonde pour la viande, et tout autre plat de cuisson ou objet doivent être retirés du four avant de mettre en marche l'autonettoyage. Fermez la porte. Appuyez sur **Self Clean (Autonettoyage)**, et une durée d'autonettoyage par défaut s'affichera. Celle-ci peut être programmée pour n'importe quelle durée de nettoyage se trouvant entre 3 et 5 heures à l'aide du pavé numérique. Appuyez sur **Start (Mise en marche)**. Si vous désirez utiliser la durée par défaut, appuyez sur **Start (Mise en marche)** immédiatement après avoir appuyé sur **Self Clean (Autonettoyage.)**. Le four s'éteindra automatiquement lorsque le cycle d'autonettoyage sera terminé. La porte demeurera verrouillée jusqu'à temps que le four ait refroidi. Après que le four aura refroidi, nettoyez les cendres qui pourraient encore se trouver dans le four.

Grilles du four

Les grilles qui ont été fournies avec votre four (foncées, émaillées, non brillantes) peuvent rester dans le four pendant l'autonettoyage; elles ne s'endommageront pas.

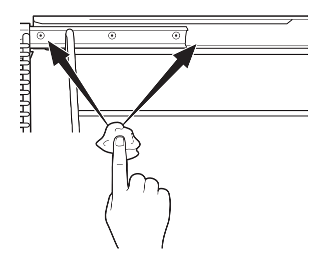


Pour nettoyer les grilles manuellement, utilisez de l'eau chaude et savonneuse. Assurez-vous de ne pas laver les glissières d'une grille rétractable.

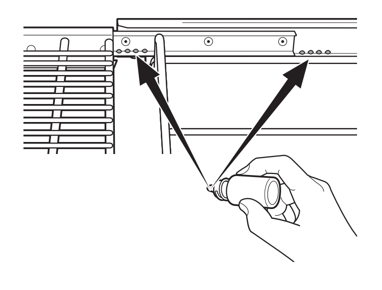
Si une grille devient plus difficile à retirer du four, appliquez de l'huile végétale sur un linge doux ou sur un essuie-tout et frottez celui-ci sur les supports de grille. N'appliquez pas d'huile sur une glissière de grille rétractable.

De temps à autre, après plusieurs cycles d'autonettoyage, les coulisses de grille rétractable pourraient devoir être lubrifiées à l'aide du lubrifiant au graphite compris avec votre four. Pour commander davantage de lubrifiant au graphite, reportez-vous à la section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

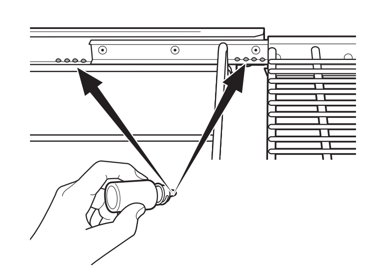
1. Retirez la grille rétractable du four. Reportez-vous à la section des grilles de four rétractables.
2. Ouvrez entièrement la grille sur une table ou un comptoir. Un journal peut être placé sous la grille pour un nettoyage plus facile.
3. Si des résidus sont présents sur les glissières, retirez-les à l'aide d'un essuie-tout. **REMARQUE :** Tout lubrifiant au graphite qui aura été essuyé devra être remplacé.



4. Mélangez bien le lubrifiant au graphite avant de l'ouvrir. En commençant avec le mécanisme de glissement du côté gauche, déposez quatre (4) petites gouttes de lubrifiant sur les deux (2) glissières du fond, près du boîtier de roulement.



5. Répétez l'opération pour le mécanisme de glissement de la grille du côté droit.
6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour distribuer le lubrifiant uniformément.
7. Replacez le capuchon sur le lubrifiant et mélangez-le à nouveau. Changez la grille de côté et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, tournez-la pour que le coté droit soit en haut, et placez-la dans le four. Reportez-vous à la section des grilles de four rétractables.
9. Répétez les étapes pour chacune des grilles.



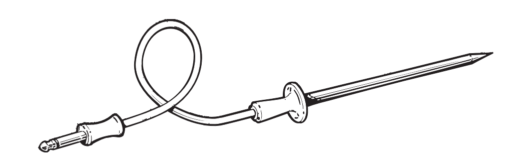
REMARQUE : Ne vaporisez pas d'aérosol de cuisson ni d'autres lubrifiants en aérosol.

Sonde

La sonde de température peut être nettoyée avec du savon et de l'eau ou avec un tampon à récurer imbibé de savon. Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer. Récurez les taches tenaces avec un tampon à récurer imbibé de savon, rincez et séchez.

Pour commander les sondes de température additionnelles, reportez-vous à la section Assistance et accessoires au début de ce manuel.

- N'immergez pas la sonde dans l'eau.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Ne laissez pas la sonde de température dans le four lors d'un cycle de nettoyage à la vapeur ou d'autonettoyage.



Entretien

Remplacement de la lumière du four

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER DE CHOC ELECTRIQUE OU DE BRÛLURE : Avant de remplacer l'ampoule de la lumière du four, coupez le courant qui alimente le four au fusible principal ou au tableau à disjoncteurs. Le non-respect de cette directive pourrait entraîner un choc électrique ou une brûlure.

⚠ MISE EN GARDE

DDANGER DE BRÛLURE : La protection de verre et l'ampoule doivent être retirés après refroidissement. Toucher le verre chaud à mains nues ou avec un linge humide peut causer des brûlures.

1. Coupez le courant au fusible principal ou au tableau à disjoncteurs.
2. Retirez les grilles de four.
3. Glissez un tournevis à lame plate entre le boîtier et la protection en verre.
4. Maintenez la protection en verre avec deux doigts pour l'empêcher de tomber au fond du four. Faites attention à ne pas endommager le revêtement du four.
5. Doucement, faites tourner la lame du tournevis pour donner du jeu à la protection de verre.
6. Retirez la protection de verre.
7. Retirez l'ampoule en la tenant fermement et en la faisant glisser vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux broches soient sorties du support de céramique.
8. Ne touchez pas le verre de la nouvelle ampoule avec vos doigts. Cela évite que l'ampoule ne se grille au premier allumage. Prenez la nouvelle ampoule avec une serviette propre ou un mouchoir, en orientant les broches vers le bas. Alignez les deux broches sur le support de céramique, appuyant doucement jusqu'à ce que l'ampoule soit bien placée dans son boîtier de céramique.
9. Faites glisser le cache protecteur dans le support et poussez jusqu'au déclic.
10. Rebranchez le courant.

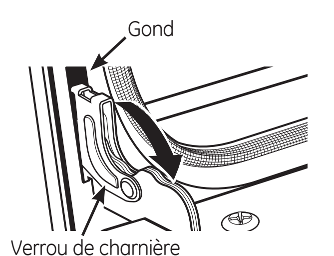
Porte de four amovible

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous la retirez et la soulevez.

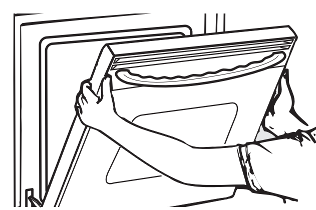
Ne soulevez pas la porte par sa poignée.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Tirez les verrous de charnière vers le bas du cadre de la porte, jusqu'à ce que ceux-ci soient en position déverrouillée. Un outil tel qu'un tournevis à lame plate pourrait être nécessaire.
3. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
4. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en position pour être enlevée. La porte devrait être ouverte d'environ 7,3 cm (3 po). et sans aucune obstruction.
5. Soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur jusqu'à ce que les deux charnières soient sorties de leurs gonds.

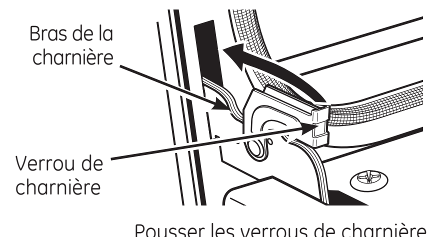


Tirer les verrous de charnière vers le bas pour déverrouiller

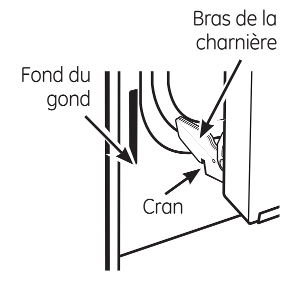

Position pour enlever

Pour replacer la porte :

1. Empoignez fermement les deux côtés de la porte, en haut.
2. En commençant du côté gauche, la porte placée dans le même angle que celui dans lequel elle a été enlevée, placez le cran de la charnière au fond des gonds. L'encoche du bras de la charnière doit être placée bien au fond de son gond. Répétez de l'autre côté.
3. Ouvrir complètement la porte. Si elle ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas placé bien au fond de son gond.
4. Poussez les verrous de charnière vers le haut, contre le cadre extérieur de la cavité du four, jusqu'à temps qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Pousser les verrous de charnière vers le haut pour verrouiller



Notes

Conseils de dépannage... Avant d'appeler un dépanneur

Économisez du temps et de l'argent! Consultez les tableaux des pages suivantes, et vous n'aurez peut-être pas à appeler le dépanneur.

Problème	Cause possible	Que faire?
Mon nouveau four ne cuit pas aussi bien que mon ancien four. Y aurait-il un problème avec les réglages de température ?	**Votre nouveau four a un système de cuisson différent de votre ancien four; par conséquent, il pourrait avoir un fonctionnement différent de celui de votre ancien four.**	Pour les quelques premières utilisations, respectez les temps de cuisson indiqués par vos recettes. Si vous croyez encore que votre nouveau four est trop chaud ou trop froid, vous pouvez ajuster la température vous-même pour atteindre votre préférence spécifique de cuisson. **REMARQUE :** Ce réglage affecte les températures des modes Cuisson Traditionnelle, Cuisson par convection et Cuisson par convection multi; il n'affecte pas les modes Rôtissage par convection, Gril Traditionnel, Gril par convection ni Nettoyage.
Les aliments ne sont pas cuits correctement.	**Les commandes du four ne sont pas bien réglées.**	Reportez-vous à la section Modes de cuisson.
	Les positions de grille ne sont pas correctes, ou les grilles ne sont pas de niveau.	Reportez-vous à la section Modes de cuisson et Guide de cuisson.
	Les plats de cuisson utilisés ne conviennent pas ou ne sont pas de la bonne taille.	Reportez-vous à la section Plats de cuisson.
	Le réglage de température doit être modifié.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Substitution d'ingrédient	La substitution d'ingrédients peut influencer le résultat de la recette.
Les aliments ne grillent pas correctement.	**Les commandes du four ne sont pas bien programmées.**	Assurez-vous de sélectionner le mode Gril approprié. **REMARQUE :** Le mode Croustillant par convection n'est pas conçu pour faire griller des aliments.
	Les positions de grille utilisées ne sont pas les bonnes.	Reportez-vous au Guide de cuisson pour obtenir des suggestions concernant l'emplacement de la grille.
	Les aliments sont cuits dans un plat chaud.	Assurez-vous que les plats de cuisson sont froids.
	Les plats de cuisson ne sont pas appropriés pour faire griller.	Utilisez un plat conçu expressément pour faire griller des aliments, tel qu'une lèchefrite.
	Le papier d'aluminium utilisé dans la lèchefrite et sur la grille n'est pas de la bonne taille et n'est pas découpé tel qu'il a été recommandé de le faire.	Si vous utilisez du papier d'aluminium, conformez-vous au plat utilisé.
	Dans certaines régions, le voltage pourrait être moins élevé.	Préchauffez l'élément pendant 10 minutes.
La température du four est trop élevée ou trop basse.	**La température du four doit être ajustée.**	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	**Un fusible de votre maison pourrait avoir sauté, ou le disjoncteur pourrait être ouvert.**	Remplacez le fusible ou le disjoncteur.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	Reportez-vous à la section Utilisation du four.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Sons de crépitement ou d'éclatement.	**Ces sons proviennent du métal qui chauffe et qui refroidit durant les fonctions tant de cuisson que de nettoyage.**	C'est normal.
Pourquoi ma cuisinière émet-elle un « clic » lorsque j'utilise le four?	**Votre cuisinière a été conçue pour garder un contrôle précis sur la température de votre four. Vous pourriez entendre les éléments chauffants de votre four émettre ce son plus souvent que votre ancien four. Ces sons signifient que les éléments s'éteignent ou s'allument, et s'ils sont émis plus souvent, cela signifiera de meilleurs résultats de la part des fonctions Cuisson, Gril, Convection et Autonettoyage.**	C'est normal.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	**Un fusible dans votre maison pourrait avoir sauté ou un disjoncteur pourrait s'être ouvert.**	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.

49-80684

Conseils de dépannage... Avant d'appeler le dépanneur

Problème	Cause possible	Que faire?
La lumière du four ne fonctionne pas.	**L'ampoule est desserrée ou défectueuse.**	Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	La lumière du clavier est grillée.	Appelez le service à la clientèle.
Le four ne s'autonettoie pas.	**La température est trop élevée pour démarrer une opération d'autonettoyage.**	Laissez refroidir le four et reprogrammez les commandes.
	Les commandes du four ne sont pas bien réglées..	Reportez-vous à a section Nettoyage du four.
Fumée excessive durant le cycle de nettoyage.	**Saleté ou graisse excessive.**	Appuyez sur le bouton **Cancel/Off (Annuler/Off)**. Ouvrez les fenêtres pour faire sortir la fumée. Attendez que le signal lumineux **VERROUILLÉ** s'éteigne. Nettoyez les résidus de saleté et reprenez le cycle de nettoyage.
Fumée excessive durant la fonction Gril.	**Le plat est trop près de l'élément.**	Placez la grille et le plat plus bas.
La porte du four ne s'ouvre pas après un cycle de nettoyage..	**Le four est trop chaud.**	Laissez le four refroidir jusqu'à la température nécessaire pour qu'il se déverrouille.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage..	**Les commandes du four ne sont pas bien réglées.**	Reportez-vous à la section Nettoyer le four.
	Le four était très sale.	Nettoyez les débordements volumineux avant de mettre en marche un cycle de nettoyage. Les fours très sales pourraient devoir subir un autre autonettoyage ou un autonettoyage plus long.
Le signal « LOCK DOOR » (porte verrouillée) clignote sur l'écran d'affichage.	**Le cycle autonettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.**	Fermez la porte du four.
Le signal « LOCKED » (verrouillé) est allumé lorsque vous voulez cuisiner.	**La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'est pas encore descendue sous la température de verrouillage.**	Appuyez sur le bouton Annuler/Off. Laissez le four refroidir.
« F » ainsi qu'un nombre ou une autre lettre clignote à l'écran d'affichage.	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	Appuyez sur le bouton **Cancel/Off (Annuler/Off)**. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez-le en marche.
	Si le code de fonction se répète.	Débranchez tout le courant qui alimente le four pendant au moins 30 secondes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service à la clientèle.
L'écran n'affiche rien.	**Un fusible dans votre maison pourrait avoir sauté ou un disjoncteur pourrait s'être ouvert..**	Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est éteinte.	Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
	Le four est en mode Sabbat.	Vérifiez que le four n'est pas en mode Sabbat. Reportez-vous à la section Fonctions spéciales.
Panne de courant, l'horloge clignote.	**Panne de courant ou surtension**	Reprogrammez l'horloge. Si le four était en utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur le bouton **Cancel/Off (Annuler/Off)**, reprogrammer l'horloge puis reprogrammer la fonction de cuisson.
Une odeur de brûlé ou d'huile émane de l'ouverture de ventilation.	**C'est normal pour un nouveau four; cette odeur disparaîtra avec le temps.**	Pour accélérer le processus, programmez un cycle d'autonettoyage pour un minimum de 3 heures. Reportez-vous à la section Nettoyage du four.
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolation posée autour de l'intérieur du four est normale pour les quelques premières utilisations du four.**	Cette odeur est temporaire et s'en ira après plusieurs utilisations ou après un autonettoyage.
Bruit du ventilateur	**Un ventilateur de refroidissement pourrait s'allumer automatiquement.**	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les pièces internes. Il pourrait fonctionner pendant près de 1 h 30 après que le four a été éteint.
La vitre de la porte de mon four semble être teintée ou présenter une couleur arc-en-ciel. Est-elle défectueuse?	**Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière conçue pour refléter la chaleur vers le four pour empêcher la perte de chaleur et pour garder la porte extérieure froide lorsque le four est en fonction.**	C'est normal. Sous un certain éclairage ou certains angles, vous pourriez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.

Conseils de dépannage... Avant d'appeler le dépanneur

Problème	Cause possible	Que faire?
Parfois, le four prend plus de temps pour se réchauffer à une même température.	**Plat de cuisson ou nourriture dans le four**	Le plat de cuisson ou l'aliment se trouvant dans le four influencera le temps nécessaire pour préchauffer le four. Retirez les objets à l'intérieur pour réduire le temps nécessaire pour préchauffer.
	Nombre de grilles dans le four	Ajouter d'autres grilles fera en sorte que le four tardera davantage à se préchauffer. Enlevez des grilles.
	Différents modes de cuisson	Les différents modes de cuisson utilisent chacun différentes méthodes pour préchauffer le four. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à-d. Cuisson par convection multi).

49-80684